Papryki nadziewane

60–70 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

8 szt.	Papryka
350 g	Mielone mięso, mieszane
1.5 łyżeczki	Posiekana cebula
1 łyżeczka	Zielona pietruszka, pokrojona
1 szt.	Jajko
4 łyżki	Ryż gotowany
0.5 łyżeczki	Majeranek otarty
	Sól Morska jodowana
	Olej do smażenia

Sos pomidorowy

0.5 l	Przecier pomidorowy
50 g	Mąka
30 g	Masło
2 łyżeczki	Cukier
	Odrobina octu
	Sól Morska jodowana
	Woda, w razie potrzeby

Przygotowanie

1. Usuń łodygi z ośmiu papryk, a następnie wytnij kapelusze wokół łodyg i usuń wszystkie białe nasiona oraz białe „błonki" z wnętrza.
2. Następnie sparz papryki wrzącą wodą. Po pięciu minutach polej zimną wodą i odsącz.
3. W międzyczasie zmiel 350 g mięsa wieprzowego i wołowego w równych proporcjach.

WSKAZÓWKA: Możesz również wykorzystać gotowe mięso mielone.

4. Do mięsa mielonego dodaj 1½ czubatej łyżeczki drobno posiekanej cebuli, podsmażonej na złoty kolor na łyżce tłuszczu, dodaj soli do smaku, szczyptę posiekanej zielonej pietruszki i bardzo małą ilość mielonego majeranku. Następnie dodaj 4 czubate łyżki gotowanego ryżu i jedno całe jajko.
5. Nafaszeruj przygotowane papryki masą i nałóż odcięte kapelusze papryk, a następnie zwilż wodą naczynie do zapiekanek i ułóż papryki obok siebie.

WSKAZÓWKA: Jeśli nie masz naczynia do zapiekanek, możesz skorzystać z szerokiego garnka lub formy do tarty.

6. Przykryj nadziewane papryki i piecz je w gorącym piekarniku, aż nadzienie zgęstnieje.
7. W międzyczasie dodaj 30 g mąki do 50 g roztopionego masła i smaż na złocisty kolor, a następnie dodaj od ¼ do ½ litra przecieru pomidorowego, sól do smaku, odrobinę octu i dwie łyżeczki cukru, całość wymieszaj aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
8. Rozcieńcz mieszankę wodą tak, aby uzyskać sos o umiarkowanej gęstości.
9. Po krótkim gotowaniu na wolnym ogniu, polej sosem upieczoną faszerowaną paprykę i pozostaw na kolejne 15–20 minut.

WSKAZÓWKA: Podawaj z pieczonymi ziemniakami lub gotowanym ryżem.